

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Статус Завершено
мероприятия:
Контролируемое МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
лицо: УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬКАНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2"
Контрольный(над Управление Роспотребнадзора по Иркутской
зорный) орган: области



Паспорт КНМ подписан ЭЦП
Дата подписания: 14.05.2024
Сертификат: 58 66 06 66 80 11 32 65 27 91 06 26 96 86 70 15
10 46 65
Выдан: Казначейство России
Владелец: Разумнова Юлия Александровна, УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ
ОБЛАСТИ
Действителен: с 23.11.2023 по 15.02.2025

Сведения о профилактическом мероприятии

Вид контроля (надзора) и его номер: 004 – Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор)

Вид профилактического мероприятия: Профилактический визит

Даты проведения профилактического мероприятия

Дата начала: 25.04.2024 **Дата окончания:** 13.05.2024

Место проведения профилактического мероприятия: 666534, ОБЛАСТЬ ИРКУТСКАЯ, Р-Н КАЗАЧИНСКО-ЛЕНСКИЙ, РП УЛЬКАН, УЛ. МАШУРОВА, Д. Д.1, Корпус НЕТ, НЕТ

Форма проведения профилактического мероприятия: Профилактическая беседа по месту осуществления деятельности контролируемого лица

Основания проведения профилактических мероприятий

1. Основание проведения профилактических мероприятий: (Постановление 336)
Обязательные, не предусматривающий возможность отказа, профилактические визиты в отношении государственных и муниципальных учреждений дошкольного и начального общего образования, основного общего и среднего общего образования, государственных и муниципальных учреждений, деятельность в области здравоохранения, социального обслуживания детей, общественного питания детей (в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг), объекты контроля которых отнесены к категориям чрезвычайно высокого и высокого риска, а в отношении таких учреждений может проводиться профилактический визит продолжительностью один день, не предусматривающий возможность отказа от его проведения

Сведения о контролируемом лице

Тип контролируемого лица: Юридические лица

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Наименование контролируемого лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬКАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2"

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 3828004560

Основной государственный регистрационный номер (ОГРН): 1023802527792

Адрес места нахождения: 666534, ОБЛАСТЬ ИРКУТСКАЯ, Р-Н КАЗАЧИНСКО-ЛЕНСКИЙ, РП УЛЬКАН, УЛ. МАШУРОВА, Д. Д.1, Корпус НЕТ, НЕТ

ОКВЭД:

1. 85.14 Образование среднее общее

Наличие проверяемого лица в реестре МСП: Да

Категория субъекта МСП: Не является субъектом МСП

Наличие проверяемого лица в реестре СОНКО: Нет

Сведения об объектах контроля

1. Местонахождение: 666534, ОБЛАСТЬ ИРКУТСКАЯ, Р-Н КАЗАЧИНСКО-ЛЕНСКИЙ, РП УЛЬКАН, УЛ. МАШУРОВА, Д. Д.1, Корпус НЕТ, НЕТ
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование
Подвид объекта: Основное общее и среднее (полное) общее образование
Категория риска: чрезвычайно высокий риск
2. Местонахождение: 666534, обл. Иркутская, р-н Казачинско-Ленский, рп Улькан, ул. Мира, д 3
Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Дошкольное и начальное общее образование
Подвид объекта: Дошкольное и начальное общее образование
Категория риска: чрезвычайно высокий риск
3. Тип объекта: Деятельность и действия
Вид объекта: Дошкольное и начальное общее образование
Подвид объекта: Дошкольное и начальное общее образование
Категория риска: чрезвычайно высокий риск

Сведения о должностных лицах контрольных (надзорных) органов, участвующих в соответствующих профилактических мероприятиях

1. Юлия Александровна Разумнова Главный специалист-эксперт территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. Наталья Викторовна Плесенова Начальник территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Обязательные требования, подлежащие проверке

1. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 11, Глава II
Содержание требования: Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:
выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;
разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;
осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;
проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания;
своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)
иметь в наличии официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания;
осуществлять гигиеническое обучение работников.

2. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 17, Глава III
Содержание требования: При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарные правила.
Содержание требования: 2. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.
3. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 28, Глава III
Содержание требования: 1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.
(в ред. Федеральных законов от 05.06.2012 N 52-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ)

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: 2. Программы, методики и режимы воспитания и обучения детей допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений.

Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

(п. 2 в ред. Федерального закона от 19.07.2011 N 248-ФЗ)

4. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 29, Глава IV
Содержание требования: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан.
5. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 32, Глава IV
Содержание требования: Статья 32. Производственный контроль

1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.
(в ред. Федеральных законов от 19.07.2011 N 248-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ)

1.1. При осуществлении производственного контроля, предусмотренного пунктом 1 настоящей статьи, могут использоваться результаты выполненных при проведении специальной оценки условий труда исследований (испытаний) и измерений вредных и (или) опасных производственных факторов, проведенных испытательной лабораторией (центром), аккредитованной в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации, но не ранее чем за шесть месяцев до проведения указанного производственного контроля.

(п. 1.1 введен Федеральным законом от 19.07.2018 N 208-ФЗ)

2. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.

(в ред. Федеральных законов от 19.07.2011 N 248-ФЗ, от 07.12.2011 N 417-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ)

3. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

6. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 35, Глава IV
Содержание требования: Статья 35. Профилактические прививки
Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

7. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 1999-03-30 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, Статья 36, Глава IV
Содержание требования: 2. Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:
в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях;
при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;
при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

8. Президент Российской Федерации: Федеральный закон от 2000-01-02 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, Пункт 2, Статья 3
Содержание требования: 2. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:
которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;
которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;
в отношении которых установлен факт фальсификации;
в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;
которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;
которые не имеют товаросопроводительных документов.

9. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 7, Глава 2, Другое/ прочее часть 1-12

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.

10. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 7
Содержание требования: При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.
Содержание требования: Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
11. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Статья 17, Глава 3, Другое/ прочее часть 9
Содержание требования: Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.
12. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №880 «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», 880, Пункт 12, Статья 17
Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем
Содержание требования: При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.
13. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №881 «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», 881, Другое/ прочее Весь регламент
Содержание требования: Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции

4.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции

1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:
 - 1) наименование пищевой продукции;
 - 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - 3) количество пищевой продукции;
 - 4) дату изготовления пищевой продукции;
 - 5) срок годности пищевой продукции;
 - 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
 - 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

и место нахождения организации–импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя–импортера (далее – наименование и место нахождения импортера);

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно–модифицированных организмов (далее – ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.

3. В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

4. Дополнительные требования к маркировке упакованной пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью "Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией".

4.2. Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку

1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;

2) количество пищевой продукции;

3) дату изготовления пищевой продукции;

4) срок годности пищевой продукции;

5) условия хранения пищевой продукции;

6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию,

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар–песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи.

2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.

3. В случае, если маркировка, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, может быть доведена до сведения потребителей такой продукции без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

4. В маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

5. Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.3. Общие требования к формированию наименования пищевой продукции

1. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.

Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него. (абзац введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

2. При вступлении в силу технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции наименование пищевой продукции должно соответствовать их требованиям.

3. Информацию о физических свойствах и (или) специальных способах обработки пищевой продукции (восстановленная, копченая, маринованная, молотая, обработанная ионизирующим излучением, сублимированная пищевая продукция и подобная информация о ней) включают в наименование пищевой продукции или располагают в непосредственной близости от наименования, если отсутствие такой информации может ввести в заблуждение потребителя (приобретателя). Требования к такой информации в отношении отдельных видов пищевой продукции устанавливаются техническими

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4. Не допускается в наименовании пищевой продукции указывать компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевой продукции.

5. В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом.

6. Дополнительные требования к указанию наименования пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.4. Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции

1. Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции, если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись "Состав".

2. При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.

3. В случае содержания в пищевой продукции компонентов, массовая доля которых составляет 2 и менее процента, допускается указывать их в любой последовательности после компонентов, массовая доля которых составляет более чем 2 процента, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4. Наименование компонента, представляющего собой пищевой продукт, указывается в составе пищевой продукции в соответствии с требованиями части 4.3 настоящей статьи. Наименования компонентов, предусмотренных приложением 1 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза, могут указываться в составе пищевой продукции под наименованиями соответствующих видов пищевой продукции, за исключением случаев, если наименования таких компонентов использованы в наименовании пищевой продукции.

5. При наличии в пищевом продукте ароматизатора маркировка состава должна содержать слово "ароматизатор(ы)". Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать.

6. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования. Двуокись углерода, используемую в качестве компонента при производстве пищевой продукции, не требуется указывать в составе пищевой продукции при включении в маркировку пищевой продукции надписи "Газированная" или аналогичной.

7. Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении:

- 1) свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом;
- 2) уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов);
- 3) пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.

8. За исключением случая, указанного в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции:

- 1) вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ;
- 2) вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты;
- 3) технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции;
- 4) вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ;

9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:

- 1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции;
- 2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.

10. Компоненты, которые в процессе производства пищевой продукции были восстановлены из концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, допускается указывать в соответствии с их массовой долей после их восстановления.

11. Фрукты (включая ягоды), овощи (включая картофель), орехи, злаки, грибы, пряности, специи, входящие в соответствующие смеси и существенно не различающиеся по массовой доле, могут указываться в составе пищевой продукции в любой последовательности с указанием записи "в изменяемых соотношениях".

12. Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители–сахароспирты, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью: Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие.

13. Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний,

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

относятся:

- 1) арахис и продукты его переработки;
- 2) аспартам и аспартам-ацесульфам соль;
- 3) горчица и продукты ее переработки;
- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- 6) кунжут и продукты его переработки;
- 7) люпин и продукты его переработки;
- 8) моллюски и продукты их переработки;
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- 10) орехи и продукты их переработки;
- 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- 13) сельдерей и продукты его переработки;
- 14) соя и продукты ее переработки;
- 15) яйца и продукты их переработки.

15. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции, за исключением сведений об аспартаме и аспартам-ацесульфам соли, в случае использования которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись "Содержит источник фенилаланина".

16. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись "Не содержит глютена", в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или глютен был удален.

17. В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.

18. Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая надпись: Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.

Исключение составляют алкогольные напитки и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц.

4.5. Общие требования к указанию в маркировке количества упакованной пищевой продукции

1. Количество упакованной пищевой продукции указывается в маркировке этой продукции в единицах объема (миллилитрах, сантилитрах или литрах), массы (граммах или килограммах) или счета (штуках). При этом допускается использовать сокращенные наименования данных единиц. Массу или объем яиц, фруктов, овощей, продаваемых

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

поштучно, допускается не указывать.

2. Выбор величины для указания количества упакованной пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, продаваемой поштучно, осуществляется с учетом следующих правил, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции:

- если пищевая продукция жидкая, то указывается ее объем;
- если пищевая продукция пастообразная, вязкая или вязкопластичной консистенции, то указывается либо ее объем, либо масса;
- если пищевая продукция твердая, сыпучая, является смесью твердого и жидкого вещества, то указывается ее масса.

Допускается одновременное использование двух величин для указания количества пищевой продукции, например масса и количество штук, масса и объем.

3. Указание количества пищевой продукции в групповой упаковке необходимо осуществлять следующим образом:

3.1. если пищевая продукция одного наименования упакована в несколько потребительских упаковок, то на групповой упаковке пищевой продукции указываются общее количество продукции и число потребительских упаковок;

3.2. если свойства групповой упаковки для упакованной пищевой продукции позволяют хорошо видеть сведения о количестве пищевой продукции и легко подсчитать число потребительских упаковок, то на групповой упаковке допускается их не указывать;

3.3. если упакованная пищевая продукция состоит из нескольких потребительских упаковок с продукцией разных видов и наименований и (или) отдельных изделий различных наименований, то на групповой упаковке упакованной пищевой продукции указывают наименование и количество продукции каждой потребительской упаковки и (или) наименование, количество штук либо массу каждого изделия.

4. Количество пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, указывается в единицах объема (миллилитрах, сантилитрах или литрах) или массы (граммах или килограммах) либо в количестве упаковочных единиц в транспортной упаковке (штуки) с указанием количества пищевой продукции, помещенной в каждую упаковочную единицу. При этом допускается использовать сокращенные наименования данных единиц.

5. В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду. Данное требование распространяется также на пищевую продукцию, помещенную в жидкую среду с последующим замораживанием.

6. Не допускается неопределенное указание количества упакованной пищевой продукции и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.

4.6. Общие требования к указанию в маркировке даты изготовления пищевой продукции

1. Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления в зависимости от срока ее годности осуществляется с использованием следующих слов:

- 1) "дата изготовления" с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов;
- 2) "дата изготовления" с указанием числа, месяца, года при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
- 3) "дата изготовления" с указанием месяца, года или числа, месяца, года при сроке

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

годности три месяца и более;

4) "год изготовления" – для сахара.

2. После слов "дата изготовления" указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.

3. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.

4. В технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции вместо слов "дата изготовления" могут быть установлены иные понятия, определяющие дату окончания технологического процесса производства отдельных видов пищевой продукции, например дата розлива напитков, дата сортировки яиц, год урожая сельскохозяйственных культур, год сбора дикорастущих фруктов, орехов, продукции пчеловодства.

Дополнительные требования к указанию даты изготовления пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.7. Общие требования к указанию в маркировке срока годности пищевой продукции

1. Указание в маркировке пищевой продукции срока ее годности осуществляется с использованием следующих слов:

1) "годен до" с указанием часа, числа, месяца при сроке ее годности до 72 часов;

2) "годен до" с указанием числа, месяца, года при сроке ее годности от 72 часов до трех месяцев;

3) "годен до конца" с указанием месяца, года или "годен до" с указанием числа, месяца, года при сроке ее годности не менее трех месяцев.

2. В целях указания срока годности пищевой продукции может использоваться слово "годен" с указанием количества суток, месяцев или лет либо при сроке годности до 72 часов слово "годен" с указанием количества часов.

3. После слов "годен до", "годен", "годен до конца" указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковку.

4. Маркировка пищевой продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться надписью "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения".

5. Слова "годен до", "годен", "годен до конца" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "срок годности", "употребить до" или аналогичными по смыслу словами.

6. Дополнительные требования к указанию срока годности пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.8. Общие требования к указанию в маркировке наименования и места нахождения изготовителя пищевой продукции, уполномоченного изготовителем лица, импортера

1. Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке пищевой продукции независимо от производства пищевой продукции на территории государств – членов Таможенного союза или поставляемой из третьих стран.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Место нахождения изготовителя пищевой продукции определяется местом государственной регистрации организации или индивидуального предпринимателя.

2. В информации, предоставляемой потребителю (приобретателю), следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории (при наличии).

3. Информацию о наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке.

(в ред. решения Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

4. В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания, должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции.

5. Продукты, упакованные не в месте их изготовления (за исключением случаев упаковывания пищевой продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должны содержать предусмотренную пунктом 1 части 4.8 настоящей статьи информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя.

6. Если у изготовителя имеется уполномоченное изготовителем лицо, наименование и место нахождения такого уполномоченного изготовителем лица должны быть указаны в маркировке пищевой продукции.

7. В маркировке пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, указывается наименование и место нахождения импортера.

4.9. Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции

1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:

- 1) энергетическую ценность (калорийность);
- 2) количество белков, жиров, углеводов;
- 3) количество витаминов и минеральных веществ.

2. Пищевая ценность ароматизаторов, жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевых добавок, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды)), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, чая может не указываться, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

3. Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 граммов или 100 миллилитров и (или) на одну порцию (определенное количество пищевой продукции, указанное в ее маркировке как одна порция при обязательном указании количества такой порции) пищевой продукции.
4. Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.
5. Количество пищевых веществ, в том числе белков, жиров, углеводов, в пищевой продукции должно быть указано в граммах или в кратных или дольных единицах указанных величин.
6. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно быть указано в единицах величин Международной системы единиц (СИ) (миллиграммах или микрограммах) или в иных единицах величин, допущенных к применению в государствах – членах Таможенного союза в соответствии с законодательством государств – членов Таможенного союза в области обеспечения единства измерений.
7. Количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в отношении белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии. В иных случаях количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.
8. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве. В иных случаях количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции может указываться в отношении витаминов и минеральных веществ, для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.
9. Величины, отражающие среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии, в витаминах, минеральных и других веществах, определяются в соответствии с приложением 2 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза.
Для указания показателей пищевой ценности в маркировке пищевой продукции, указанных в пунктах 7, 8, 9 части 4.9 настоящей статьи и предназначенной для отдельных категорий потребителей, расчет ведется по средней суточной потребности для этой категории потребителей.
10. Для биологически активных добавок к пище в отношении веществ, источником которых являются данные биологически активные добавки, а для обогащенной пищевой продукции – в отношении веществ, использованных для обогащения такой пищевой продукции, дополнительно должна быть указана пищевая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в порядке, установленном пунктом 9 части 4.9 настоящей статьи.
11. Значения показателей пищевой ценности пищевой продукции, приготовление которой должно осуществляться потребителями, указываются в маркировке такой пищевой продукции без учета ее дальнейшего приготовления.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

12. Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

13. При указании энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции и содержания в ней белков, жиров, углеводов могут применяться правила округления значений показателей пищевой ценности пищевой продукции в соответствии с приложением 3 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

14. В отношении показателей пищевой ценности пищевой продукции маркировка может дополняться надписью: "Средние значения".

При определении энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции должны использоваться коэффициенты пересчета основных пищевых веществ пищевой продукции в энергетическую ценность (калорийность) пищевой продукции в соответствии с приложением 4 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза.

15. При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов.

16. При определении количества витамина А и провитамина А используется переводной коэффициент из расчета, что один микрограмм ретинола или ретинолового эквивалента соответствует шести микрограммам бета-каротина.

17. Дополнительные требования к указанию пищевой ценности пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4.10. Общие требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции

1. Информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается при маркировке на добровольной основе.

2. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, в том числе об отсутствии в пищевой продукции компонентов, полученных из ГМО (или) с использованием ГМО, должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление, в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц. Доказательства наличия отличительных признаков пищевой продукции подлежат хранению в организациях или у индивидуальных предпринимателей, выпускающих данную пищевую продукцию в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, и предъявляются в случаях, предусмотренных законодательством Таможенного союза.

3. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, указанных в приложении 5 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза, может быть использована только при соблюдении условий, приведенных в этом приложении, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Не указанная в приложении 5 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза информация об отличительных признаках пищевой продукции может быть использована в маркировке пищевой продукции при соблюдении требований пункта 2 части 4.10 настоящей статьи или требований, установленных

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

4. Информация об отличительных признаках пищевой продукции в части ее пищевой ценности должна сопровождаться указанием в маркировке пищевой продукции количества соответствующих пищевых веществ, определяющих пищевую ценность пищевой продукции.

4.11. Требования к указанию в маркировке сведений о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов

1. Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов".

(в ред. решения Совета Евразийской экономической комиссии от 20.12.2017 N 90)

При этом рядом с единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится одинаковый с ним по форме и размеру знак маркировки продукции, полученной с применением ГМО, в виде надписи "ГМО".

(в ред. решения Совета Евразийской экономической комиссии от 20.12.2017 N 90)

В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, то содержание ГМО в пищевой продукции 0,9 процента и менее является случайной или технически неустранимой примесью и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

(в ред. решения Совета Евразийской экономической комиссии от 20.12.2017 N 90)

2. Для пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с применением методов генной инженерии) (далее – ГММ) или с их использованием, обязательна информация:

– для содержащих живые ГММ – "Продукт содержит живые генно-модифицированные микроорганизмы";

– для содержащих нежизнеспособные ГММ – "Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов";

– для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, – "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов".

3. В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО.

4.12. Требования к способам доведения маркировки

1. Маркировка пищевой продукции, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 и пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Критериями легкочитаемости являются четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта, размер которого должен соответствовать требованиям, указанным в абзацах четвертом и пятом настоящего пункта, а также контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы и т.п.).

(абзац введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

Критерием понятности является однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения.

(абзац введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

Сведения, предусмотренные подпунктами 1, 3, 4 (кроме слов, используемых для указания даты изготовления и (или) информации о месте нанесения даты изготовления (при наличии такой информации)) и 5 (кроме слов, используемых для указания срока годности и (или) информации о месте нанесения срока годности (при наличии такой информации)) пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, указываются шрифтом высотой не менее 2 мм (строчные буквы).

(абзац введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

Сведения, предусмотренные подпунктами 2, 6, 7, 8 (в части рекомендаций и (или) ограничений по использованию) и 9 (для специализированной пищевой продукции) пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, а также слова, используемые для указания даты изготовления, срока годности и (или) информации о месте нанесения даты изготовления, срока годности (при наличии такой информации), указываются шрифтом высотой не менее 0,8 мм (строчные буквы).

(абзац введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

2. Сведения, предусмотренные подпунктами 1, 4 – 6 пункта 1 части 4.1 и пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи, должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено.

3. Сведения, предусмотренные подпунктами 2, 3, 7 – 11 пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

4. В случае, если площадь большей стороны потребительской упаковки пищевой продукции не превышает 10 квадратных сантиметров, сведения, предусмотренные пунктом 2 (за исключением сведений, предусмотренных пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи) и подпунктами 3, 7 – 11 пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую потребительскую упаковку, или в каждую транспортную упаковку, либо прилагаемый к каждой потребительской упаковке или к каждой транспортной упаковке.

5. При фасовании пищевой продукции организациями розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения. Иные сведения, предусмотренные пунктом 1 части 4.1 и пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции (в том числе путем нанесения на потребительскую упаковку и (или) этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции).

6. Сведения, предусмотренные пунктом 1 части 4.1 и пунктом 13 части 4.4 настоящей

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

статьи, в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, а также пищевой продукции, фасование которой осуществляется организациями розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.

7. Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, предусмотренная частью 4.2 настоящей статьи, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

8. Маркировка пищевой продукции не должна содержать изображение либо текстовое описание пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве пищевой продукции или компонентов пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9 части 4.12 настоящей статьи.

(в ред. решения Совета Евразийской экономической комиссии от 14.09.2018 N 75)

9. Маркировка пищевой продукции, нанесенная в виде изображения либо текстового описания блюда, при приготовлении которого применяется эта пищевая продукция, должна сопровождаться словами "вариант приготовленного блюда" или аналогичными по смыслу словами.

14. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 11

Содержание требования: Продукты убоя соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза.

Содержание требования: Мясная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств –членов Таможенного союза.

15. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 89

Содержание требования: Процессы перевозки продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента " О безопасности мяса и мясной продукции", а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Процессы хранения продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента " О безопасности мяса и мясной продукции", а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: Процессы реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции", а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Содержание требования: Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

16. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2013-10-09 №68 «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции», 68, Пункт 94

Содержание требования: 94. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

17. Евразийская экономическая комиссия: Решение Комиссии Таможенного союза от 2011-12-09 №883 «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию», 883, Статья 14, Глава 5

Содержание требования: Условия хранения пищевой масложировой продукции должны обеспечивать ее сохранность и безопасность в течение срока годности в соответствии с требованиями ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию"

Содержание требования: Пищевая масложировая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими ее безопасность

Содержание требования: В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться санитарная обработка

Содержание требования: Не допускается хранение пищевой масложировой продукции вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции

Содержание требования: Конструкция зданий и помещений для хранения пищевой масложировой продукции должны обеспечивать условия хранения масложировой продукции, установленные изготовителями.

Содержание требования: В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должны регулярно проводиться дезинсекция

Содержание требования: Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены измерительными приборами для контроля условий хранения

Содержание требования: В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться дезинфекция

Содержание требования: В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться дератизация

18. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава V, Другое/ прочее Таблица 5.34

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей до 3-х лет должна быть 22 – 24 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с. Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в групповой(игровой), игровой комнате(помещениях), помещениях для занятий для детей до 3-х лет должна быть 22 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в физкультурном зале должна быть 19 – 21 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в душевой(ванной комнате) должна быть 24 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в мастерских, кабинетах кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях, поо, организациях дополнительного образования должна быть 18 – 20 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в спальнях помещениях должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в музыкальном зале должна быть 19 – 21 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в кабинете для индивидуальных занятий с детьми(логопед, психолог) и(или) кабинете для коррекционно-развивающих занятий с детьми. должна быть 21 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещении для стирки и сушки вещей, глажения и чистки одежды должна быть 18 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в столовой должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в туалетных для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 19 – 21 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещениях для отдыха и игр должна быть 20 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в актовом(концертном) зале должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в жилых комнаты должна быть 20 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в отапливаемых переходах(не менее) должна быть 15 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 55 – 62 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в прогулочных веранды(не менее) должна быть 12 С°.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в душевой(ванной комнате) должна быть 24 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в туалетной должна быть 18 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в гардероб, вестибюле должна быть 18 – 24 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в кабинете для индивидуальных занятий с детьми должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в помещении для самоподготовки должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в дошкольных группы, размещённых в жилых помещениях жилищного фонда должна быть 21 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в рекреации должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,15 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в зале для занятий лечебной физической культурой должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.
Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в спальнях должна быть 19 – 21 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в спортивном зале должна быть 18 – 20 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в раздевальной в групповой ячейке должна быть 21 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в комнате гигиены девочек должна быть 18 – 26 С°, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет допустимая температура воздуха в групповой(игровой), игровой комнате(помещениях), помещениях для занятий для детей от 3-х до 7-ми лет должна быть 21 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

Содержание требования: В организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи допустимая температура воздуха в учебных помещениях, кабинетах, аудиториях должна быть 18 – 24 С° при относительной влажности воздуха 40 – 60 %, скорости движения воздуха не более 0,1 м/с.

19. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава V, Другое/ прочее Таблица 5.54

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (кабинете для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности-0, 8 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3 %, а при боковом освещении не менее 1 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет (раздевальной в групповой ячейке), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности-0, 0м-на полу коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,5 %, а при боковом освещении не менее 0,7 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

(изоляторы, комнаты для заболевших детей), при разряде работ Б–2, горизонтальной поверхности–0, 0 м–на полу коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2 %, а при боковом освещении не менее 0,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях учреждения досугового назначения для детей старше 7 лет и молодежи (комнаты кружков и музыкальных классах), при разряде работ Б–1, горизонтальной поверхности–0, 8 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3 %, а при боковом освещении не менее 1 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (эстрады актовых, концертных залов), при разряде работ Г, вертикальной поверхности–1, 5 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 300 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (лаборантских при учебных кабинетах), при разряде работ А–2, горизонтальной поверхности–0, 8 м коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 0,7 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских трудового обучения), при разряде работ А–2, горизонтальной поверхности–на рабочих поверхностях коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 1,3 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных помещениях, кабинетах, аудиториях, комнаты самоподготовки), при разряде работ А–2, рабочих столы и парты: поверхности стола искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 300 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (актовых, концертных залах), при разряде работ Д, горизонтальной поверхности–0, 0 на полу м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 200 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 25 (22).

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских трудового обучения), при разряде работ А–2, горизонтальной поверхности–на рабочих поверхностях искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 400 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (кабинете для индивидуальных музыкальных занятий для организаций

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

дополнительного образования), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности-0, 8 м коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 1,8 %, а при боковом освещении не менее 0,6 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-на столе коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 0,7 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (лаборантских при учебных кабинетах), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-0, 8 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3,5 %, а при боковом освещении не менее 1,2 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет (раздевальная в групповой ячейке), при разряде работ Б-1, горизонтальной поверхности-0, 0м-на полу коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 1,5 %, а при боковом освещении не менее 0,4 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (крытых бассейнах), при разряде работ Г, горизонтальной поверхности-поверхности воды м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2 %, а при боковом освещении не менее 0,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А-1, вертикальной поверхности-доске искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 500 лк, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных помещениях, кабинетах, аудиториях, комнаты самоподготовки), при разряде работ А-2, рабочих столы и парты: поверхности стола коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 1,3 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (лаборантских при учебных кабинетах), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-0, 8 м искусственная освещенность должна быть всего при комбинированном освещении не менее 500 лк, от общего при комбинированном освещении не менее 300 лк, при общем освещении не менее 400 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 14, при коэффициенте пульсации не более 10.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных помещениях, кабинетах, аудиториях, комнаты самоподготовки), при разряде работ А-1, середине доски: вертикальной поверхности-1, 5 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 500 лк, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером), при разряде работ А-2, экран вертикальной поверхности-1 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее не более 200 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (рекреации), при разряде работ Е, горизонтальной поверхности-0, 0 на полу м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2 %, а при боковом освещении не менее 0,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (обеденном зале), при разряде работ Б-2, горизонтальной поверхности-0, 8 м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 200 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 24, при коэффициенте пульсации не более 20.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях санатории, дома отдыха для детей старше 7 лет и молодежи (классных комнаты детских санаториев), при разряде работ А-1, горизонтальной поверхности-0, 8 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 4 %, а при боковом освещении не менее 1,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А-1, горизонтальной поверхности-поверхности стола коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,1 %, а при боковом освещении не менее 1,3 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных помещениях, кабинетах, аудиториях, комнаты самоподготовки), при разряде работ А-2, рабочих столы и парты: поверхности стола коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 4 %, а при боковом освещении не менее 1,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских трудового обучения), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-на рабочих поверхностях коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 4 %, а при боковом освещении не менее 1,5 %.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских по обработке металлов и древесины), при разряде работ IIIб, горизонтальной поверхности–на рабочих поверхностях столов, верстаков коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3 %, а при боковом освещении не менее 1,2 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей до 7 лет (изоляторы, комнаты для заболевших детей), при разряде работ Б–2, горизонтальной поверхности–0, 0м–на полу искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 200 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 18, при коэффициенте пульсации не более 15.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (рекреации), при разряде работ Е, горизонтальной поверхности–0, 0 на полу м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 200 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 25.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях физкультурно–оздоровительных учреждения для детей старше 7 лет и молодежи (залах аэробики, гимнастики, борьбы), при разряде работ Б–2, горизонтальной поверхности–0, 0 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2,5 %, а при боковом освещении не менее 0,7 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (крытых бассейнах), при разряде работ Г, горизонтальной поверхности–поверхности воды м коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 1,2 %, а при боковом освещении не менее 0,3 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях санатории, дома отдыха для детей старше 7 лет и молодежи (детские палаты, палаты матери и ребенка), при разряде работ Б–2, горизонтальной поверхности–0, 0 м коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2 %, а при боковом освещении не менее 0,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях физкультурно–оздоровительных учреждения для детей старше 7 лет и молодежи (зале бассейна), при разряде работ Б–1, горизонтальной поверхности–поверхности воды коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 2 %, а при боковом освещении не менее 0,5 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (рекреации), при разряде работ Е, горизонтальной поверхности–0, 0 на полу м коэффициент естественного освещения при совмещенном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 1,2 %, а при боковом освещении не менее 0,3 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

персональным компьютером), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-на столе коэффициент естественного освещения при естественном освещении должен быть при верхнем или комбинированном освещении не менее 3,5 %, а при боковом освещении не менее 1,2 %.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (спортивных залах), при разряде работ Б-2, горизонтальной поверхности-0, 0 на полу м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 200 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 24, при коэффициенте пульсации не более 20.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (помещениях, оборудованных индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером), при разряде работ А-2, горизонтальной поверхности-на столе искусственная освещенность должна быть всего при комбинированном освещении не менее 500 лк, от общего при комбинированном освещении не менее 300 лк, при общем освещении не менее 400 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 14, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (учебных кабинетах технического черчения и рисования, изостудии, мастерских живописи, рисунка, скульптуры), при разряде работ А-1, горизонтальной поверхности-поверхности стола искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 500 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 10.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (спортивных залах), при разряде работ Б-2, вертикальной поверхности-2, 0 с обеих сторон на продольной оси помещениях м искусственная освещенность должна быть при общем освещении не менее 75 лк.

Содержание требования: В основных и вспомогательных помещениях организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи для детей старше 7 лет и молодежи (мастерских по обработке металлов и древесины), при разряде работ IIIБ, горизонтальной поверхности-на рабочих поверхностях столов, верстаков искусственная освещенность должна быть всего при комбинированном освещении не менее 1000 лк, от общего при комбинированном освещении не менее 200 лк, при общем освещении не менее 300 лк, при объединенном показателе дискомфорта UGR не более 21, при коэффициенте пульсации не более 15.

20. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.1

Содержание требования: Нормативы площадей помещений

Таблица 6.1

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

Норматив, не менее

1

2

Организации для детей до 7 лет

Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий до 3-х лет

2,5 м²/чел.

3 – 7 лет

2,0 м²/чел.

Помещение для приема и (или) приготовления пищи

дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда

0,7 м²/посадочное место

организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей при поквартирном проживании

1,5 м²/посадочное место

Спальная (место для сна)

до 3-х лет

1,8 м²/чел.

3 – 7 лет

2,0 м²/чел.

Раздевальная в групповой ячейке

в группах менее 10 чел.

1,0 м²/чел.

(минимальная площадь помещения 6,0 м²)

в группах более 10 чел.

18,0 м²

Раздевальная (прихожая)

1,2 м²/чел.

(минимальная площадь помещения 6,0 м²)

Буфетная

3,0 м²

Туалетная

до 3-х лет

0,6 м²/чел.

3 – 7 лет

0,8 м²/чел.

Туалетная и душевая или ванная комната

0,8 м²/чел.

Музыкальный зал при проектной мощности организации от 120 до 250 детей

50,0 м²

Музыкальный зал при проектной мощности организации от 250 детей

100,0 м²

Физкультурный зал или объединенный физкультурный и музыкальный зал при проектной мощности организации менее 250 детей

75,0 м²

Кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми

10,0 м²

Комната воспитателя

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

6,0 м2/чел.

Медицинский кабинет

12,0 м2

Процедурный кабинет

8,0 м2

Изолятор (помещение для временной изоляции заболевшего)

6,0 м2/койко-место

Туалет медицинского блока с местом для приготовления дезинфицирующих растворов

6,0 м2

Помещения для стирки белья (постирочные)

14,0 м2

Гладильная

10,0 м2

Кладовая чистого белья

6,0 м2

Туалет для персонала

3,0 м2

Хозяйственная кладовая

4,0 м2

Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов

4,0 м2

Организации для детей старше 7 лет и молодежи

Жилые комнаты в общежитиях, интернатах, учреждениях социального обслуживания семьи и детей

при наличии отдельных помещений для самостоятельных занятий

4,5 м2/чел.

при оборудовании мест для самостоятельных занятий в жилой комнате

6,0 м2/чел.

Жилые комнаты, спальные помещения в организациях отдыха детей и их оздоровления, групп продленного дня

4,0 м2/чел.

Жилые комнаты в детских санаториях

6,0 м2/чел.

Помещения для отдыха и игр (гостиные), игровых комнат

2,5 м2/чел.

Учебные помещения, кабинеты, аудитории при фронтальных формах занятий

2,5 м2/чел.

Учебные помещения, кабинеты, аудитории при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий

3,5 м2/чел.

Помещения, оборудованные индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером

4,5 м2/рабочее место

Лаборантская при специализированных кабинетах, лабораториях, мастерских (ПОО)

15,0 м2

Лекционные аудитории

до 350 мест

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

1,2 м2/чел.

более 350 мест

1,0 м2/чел.

Мастерские трудового обучения, кабинет кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях

6,0 м2/рабочее место

Слесарная мастерская (ПОО)

на 15 чел.

5,4 м2/чел.

на 20 чел.

4,5 м2/чел.

Слесарно-инструментальная мастерская (ПОО)

на 15 чел.

7,2 м2/чел.

на 20 чел.

6,0 м2/чел.

Слесарно-сборочная мастерская (ПОО)

на 15 чел.

8,0 м2/чел.

на 20 чел.

7,2 м2/чел.

Токарная, фрезерная, механическая мастерская (ПОО)

на 15 чел.

12,0 м2/чел.

на 20 чел.

10,8 м2/чел.

Электрогазосварочная мастерская (ПОО)

на 15 чел.

12,0 м2/чел.

на 20 чел.

9,6 м2/чел.

Электросварочная (ПОО)

на 15 чел.

9,0 м2/чел.

на 20 чел.

7,5 м2/чел.

Электромонтажная (ПОО)

на 15 чел.

6,0 м2/чел.

на 20 чел.

4,0 м2/чел.

Механическая по обработке дерева (ПОО)

на 15 чел.

12,0 м2/чел.

на 20 чел.

10,0 м2/чел.

Помещение для самоподготовки

2,5 м2/чел.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Рекреация коридорного типа

0,6 м²/чел.

Рекреация зального типа

2,0 м²/чел.

Актный (концертный) зал

0,65 м²/посадочное место

Спортивный зал

10 м²/чел.

Зал для занятий лечебной физической культурой

5,0 м²/чел.

Раздевалки при спортивном зале

14,0 м²

Туалетные при спортивном зале

8,0 м²

Душевые при спортивном зале, отдельные по полу

12,0 м²

Лаборатории, мастерские для занятий творчеством при организации дополнительного образования (ПОО)

4,0 м²/чел.

Кабинет для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования

12,0 м²

Зал для занятий хора и оркестра

2,0 м²/чел.

Зал для занятий хореографией

3,0 м²/чел.

Обеденный зал

общеобразовательные организации, ПОО, организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием

0,7 м²/посадочное место

организации отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием

1,0 м²/посадочное место

Обеденный зал

детские санатории; организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

1,5 м²/посадочное место

Помещение для приема пищи и (или) приготовления пищи

малокомплектные образовательные организации, реализующие образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования

0,7 м²/посадочное место (минимальная площадь помещения 20 м²)

организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей при квартирном проживании; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

1,5 м²/посадочное место

Комната воспитателя

6,0 м²/чел.

Туалетные отдельные для мальчиков и девочек (юношей и девушек)

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

0,1 м2/чел.

Туалетная и душевая или ванная комната

для организаций отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием;
специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

0,8 м2/чел.

организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

1,5 м2/чел.

Комната гигиены девочек (девушек)

3,0 м2

Помещение для хранения вещей

0,2 м2/чел.

Помещение для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды

14 м2

Помещение для хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов

4,0 м2

Медицинский кабинет

общеобразовательные организации, ПОО

21,0 м2

организации отдыха детей и их оздоровления

10,0 м2

Стоматологический кабинет

12,0 м2

Процедурный (прививочный) кабинет

12,0 м2

Кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми

10,0 м2

Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших)

6,0 м2/1 койко-место

Медицинская палатка (в палаточном лагере)

4,0 м2

Гардероб

0,15 м2/на 1 чел.

Раздевальная (прихожая)

1,2 м2/чел (минимальная площадь помещения 6 м2)

Ширина рекреаций

При одностороннем расположении кабинетов

4,0 м

При двухстороннем расположении кабинетов

6,0 м

21. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –,

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Глава VI, Другое/ прочее Таблицы 6.1–6.20

Содержание требования: Продолжительность учебного занятия для обучающихся для учащихся (1 класс (январь – май)) должна быть не более 40 мин.

Содержание требования: Учебная нагрузка при 5–дневной учебной неделе для учащихся (7 класс) должна быть не более 32 ч.

Содержание требования: Учебная нагрузка при 5–дневной учебной неделе для учащихся (10 – 11 класс, 1 – 2 курс ПОО) должна быть не более 34 ч.

Содержание требования: Учебная нагрузка при 5–дневной учебной неделе для учащихся (6 класс) должна быть не более 30 ч.

Содержание требования: Учебная нагрузка при 6–дневной учебной неделе для учащихся (10 – 11 класс, 1 – 2 курс ПОО) должна быть не более 37 ч.

Содержание требования: Продолжительность выполнения домашних заданий для учащихся (1 класс) должна быть не более 1,0 ч.

Содержание требования: Продолжительность выполнения домашних заданий для учащихся (9 – 11 классы) должна быть не более 3,5 ч.

22. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021–01–28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685–21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт –, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.2

Содержание требования: Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели

Таблица 6.2

Нормативы параметров мебели

Вид оборудования

Возраст

Нормируемый параметр

Норматив

Мебель для лежания (кровати) – размеры, не менее

до 3–х лет

длина

1200 мм

ширина

600 мм

от 3–х до 7 лет

длина

1400 мм

ширина

600 мм

от 7 до 10 лет

длина

1600 мм

ширина

700 мм

от 10 лет и старше

длина

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

1900 мм

ширина

800 мм

Вид оборудования

Номер мебели

Маркировка

Длина тела (рост ребенка)

Высота рабочей плоскости

Мебель детская дошкольная, ученическая (столы) – высота до крышки

00

Черный

до 850 мм

340 мм

0

Белый

850 – 1000 мм

400 мм

1

Оранжевый

1000 – 1150 мм

460 мм

2

Фиолетовый

1150 – 1300 мм

520 мм

3

Желтый

1300 – 1450 мм

580 мм

4

Красный

1450 – 1600 мм

640 мм

5

Зеленый

1600 – 1750 мм

700 мм

6

Голубой

1750 – 1850 мм

760 мм

Мебель детская дошкольная, ученическая (стулья) – высота сиденья

00

Черный

до 850 мм

180 мм

0

Белый

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

850 – 1000 мм

220 мм

1

Оранжевый

1000 – 1150 мм

260 мм

2

Фиолетовый

1150 – 1300 мм

300 мм

3

Желтый

1300 – 1450 мм

340 мм

4

Красный

1450 – 1600 мм

380 мм

5

Зеленый

1600 – 1750 мм

420 мм

6

Голубой

1750 – 1850 мм

460 мм

Конторки (высота над полом переднего края столешницы)

–

–

1150 – 1300 мм

750 мм

–

–

1300 – 1450 мм

850 мм

–

–

1450 – 1600 мм

950 мм

Требования к расстановке мебели

Показатель

Норматив

Минимальные разрывы, расстояния, не менее

Кровати в спальнях помещениях

от наружных стен

60 см

от отопительных приборов

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

20 см
ширина прохода между кроватями
50 см
между изголовьями двух кроватей
30 см
Мебель в учебном помещении
между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей)
50 см
между рядами столов
50 см
от учебной доски до первого ряда столов
240 см
Наибольшая удаленность от учебной доски до последнего ряда столов
не более 860 см
Угол видимости учебной доски
до 7 лет; 1 – 4 классы
45°
5 – 11 классы, ПОО
35°
Высота нижнего края учебной доски над полом
70 – 90 м

23. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.4
Содержание требования: Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях

Таблица 6.4

Показатель, возраст

Норматив

Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта)

до 4-х лет

0,4 м

от 4-х до 7 лет

0,5 м

7 лет и старше

0,7 – 0,8 м

Количество санитарных приборов для детей

дошкольного возраста, не менее

до 3-х лет

индивидуальные горшки

на каждого ребенка

умывальники или 1 раковина желобкового типа

1 кран на 5 детей

унитаз

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

- 1
поддон с душевой насадкой на гибком шланге
1
умывальник для персонала
1
3 – 7 лет
детские унитазы
1 унитаз на 5 детей
умывальники или раковина желобкового типа
1 кран на 5 детей
умывальник для персонала
1
3 – 7 лет, для организаций с кратковременным пребыванием (4 часа и менее)
детские унитазы
1 унитаз на 20 детей
умывальники или раковина желобкового типа
1 кран на 20 детей
Количество санитарных приборов для детей старше 7 лет в организациях с дневным пребыванием, не менее
унитазы
1 на 20 девочек
1 на 30 мальчиков
писсуары
1 на 30 мальчиков
умывальники или раковина желобкового типа
1 кран на 30 чел.
Количество санитарных приборов для детей старше 7 лет в организациях с круглосуточным пребыванием, не менее
унитазы
1 на 8 девочек
1 на 16 мальчиков
писсуары
1 на 16 мальчиков
умывальники или раковина желобкового типа
1 кран на 5 чел.
Количество умывальников или раковина желобкового типа перед обеденным залом, не менее
1 кран на 20 посадочных мест
24. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.7
Содержание требования: Показатели организации образовательного процесса

Таблица 6.7

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

Организация, возраст

Норматив

Продолжительность ночного сна, не менее

1 – 3 года

12,0 ч

4 – 7 лет

11,0 ч

8 – 10 лет

10,0 ч

11 – 14 лет

9,0 ч

15 лет и старше

8,5 ч

Продолжительность дневного сна, не менее

1 – 3 года

3,0 ч

4 – 7 лет

2,5 ч

старше 7 лет

1,5 ч

Продолжительность прогулок, не менее

для детей до 7 лет

3, ч/день

для детей старше 7 лет

2,0 ч/день

Суммарный объем двигательной активности, не менее

все возраста

1,0 ч/день

Утренний подъем, не ранее

все возраста

7 ч 00 мин

Утренняя зарядка, продолжительность, не менее

до 7 лет

10 мин

старше 7 лет

15 мин

Продолжительность труда, не более

производственная практика в общеобразовательной организации, лагеря труда и отдыха

12 – 13 лет

2,0 ч в день

14 – 15 лет

2,5 ч день

16 – 18 лет

3,5 ч день

ПОО

14 – 15 лет

4 ч в день (24 ч в неделю)

16 – 18 лет

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

6 ч в день (36 в неделю)

25. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.18
Содержание требования: Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания
Минимальный перечень оборудования производственных

помещений столовых образовательных организаций и базовых

предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения

Наименование оборудования

Количество (не менее)

1

2

3

Склад

стеллажи

1

подтоварники

1

среднетемпературные холодильные шкафы

1

низкотемпературные холодильные шкафы

1

психрометр

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

1

Овощной цех (первичной обработки овощей – зона)

производственные столы

2

картофелеочистительная машина

1

овощерезательная машина

1

моечные ванны

2

раковина для мытья рук

1

Овощной цех (вторичной обработки овощей – зона)

производственные столы

2

моечные ванны

2

универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина

1

среднетемпературные холодильные шкафы

1

раковина для мытья рук

1

Холодный цех (зона)

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

производственные столы

2

контрольные весы

1

среднетемпературные холодильные шкафы

1

универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина

1

бактерицидная установка для обеззараживания воздуха

1

моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)

1

раковина для мытья рук

1

Мясорыбный цех

производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)

3

контрольные весы

1

среднетемпературные холодильные шкафы

1

низкотемпературные холодильные шкафы

1

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

электромясорубка

1

моечные ванны

2

колода для разруба мяса

1

фаршемешалка

1

котлетоформовочный автомат

1

раковина для мытья рук

1

Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)

производственный стол

1

моечные ванны (емкости)

3

емкость для обработанного яйца

1

раковина для мытья рук

1

Мучной цех

производственные столы

2

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

тестомесильная машина

1

контрольные весы

1

пекарский шкаф

1

стеллажи

1

моечная ванна

1

раковина для мытья рук

1

Доготовочный цех

производственные столы

3

контрольные весы

1

среднетемпературные холодильные шкафы

1

низкотемпературные холодильные шкафы

1

овощерезательная машина

1

моечные ванны

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

3

раковина для мытья рук

1

Помещение для нарезки хлеба

производственный стол

1

хлеборезательная машина

1

шкаф для хранения хлеба

1

раковина для мытья рук

1

Горячий цех

производственные столы

2

электрическая плита

1

электрическая сковорода

1

духовой (жарочный) шкаф

1

пароконвектомат

1

электропривод для готовой продукции

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

1

электрокотел

1

контрольные весы

1

раковина для мытья рук

1

Раздаточная зона

мармиты для горячих блюд

2

холодильный прилавок (витрина, секция)

1

Моечная для мытья столовой посуды

производственный стол

1

посудомоечная машина

1

моечные ванны (для мытья столовой посуды)

3

моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)

2

стеллаж (шкаф)

1

раковина для мытья рук

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

1

Моечная для мытья кухонной посуды

производственный стол

1

моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом

2

Моечная тары

моечные ванны

2

Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной

производственные столы

2

электроплита

1

моечная ванна

1

среднетемпературные холодильные шкафы

2

раковина для мытья рук

1

Комната приема пищи

производственный стол

1

электроплита

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

1

среднетемпературный холодильный шкаф

1

шкаф (стеллаж)

1

моечная ванна

1

раковина для мытья рук

1

картофелеочистительная машина

1

овощерезательная машина

1

моечные ванны

2

раковина для мытья рук

1

26. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.19
Содержание требования: Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. Таблица 6.19
Принцип работы пищеблока
Численность питающихся детей
Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

до 200 чел.

1 на 50 чел. (но не менее 1)

от 200 до 400

1 на 60 чел.

от 400 до 700

1 на 70 чел.

более 700 чел.

не менее 10 чел.

На привозной продукции

1 на 100 детей (но не менее 1)

27. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2021-01-28 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 2, Пункт -, Глава VI, Другое/ прочее Таблица 6.6
Содержание требования: Требования к организации образовательного процесса

Таблица 6.6

Показатель

Организация, возраст

Норматив

1

2

3

Начало занятий, не ранее

все возрастные группы

8:00

детский санаторий

9:00

Окончание занятий, не позднее

при реализации образовательных программ дошкольного образования

17:00

при реализации программ начального, общего основного и среднего общего образования и программ профессионального обучения (ПОО 1, 2 курс)

19:00

при реализации дополнительных образовательных программ, деятельности кружков (студий), спортивных секций

до 7 лет

19:30

7 – 10 лет

20:00

10 – 18 лет

21:00

детские санатории

18:00

Перерыв между последним уроком (занятием) и началом внеурочных/дополнительных занятий следующей смены, не менее

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

20 мин

Продолжительность занятия для детей дошкольного возраста, не более

от 1,5 до 3 лет

10 мин

от 3 до 4 лет

15 мин

от 4 до 5 лет

20 мин

от 5 до 6 лет

25 мин

от 6 до 7 лет

30 мин

Продолжительность учебного занятия для обучающихся, не более

1 класс (сентябрь – декабрь)

35 мин

1 класс (январь – май)

40 мин

классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья

40 мин

2 – 11 классы

45 мин

Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста, не более

от 1,5 до 3 лет

20 мин

от 3 до 4 лет

30 мин

от 4 до 5 лет

40 мин

от 5 до 6 лет

50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна

от 6 до 7 лет

90 мин

Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для обучающихся, не более

1 классы

при включении в расписание занятий 2-х уроков физической культуры в неделю

4 урока

при включении в расписание занятий 3-х уроков физической культуры в неделю

4 урока

и 1 раз в неделю – 5 уроков

2 – 4 классы

при включении в расписание занятий 2-х уроков физической культуры в неделю

5 уроков

при включении в расписание занятий 3-х уроков физической культуры в неделю

5 уроков

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

и 1 раз в неделю – 6 уроков

5 – 6 классы

6 уроков

7 – 11 классы

7 уроков

старше 18 лет

не более 8 ч (академических)

2 – 4 классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья

5 уроков

5 – 11 классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья

6 уроков

Учебная нагрузка при 5-дневной учебной неделе, не более

1 класс

21 ч

2 – 4 класс

23 ч

5 класс

29 ч

6 класс

30 ч

7 класс

32 ч

8 – 9 класс

33 ч

10 – 11 класс, 1 – 2 курс ПОО

34 ч

старше 18 лет

40 ч

Учебная нагрузка при 6-дневной учебной неделе, не более

2 – 4 класс

26 ч

5 класс

32 ч

6 класс

33 ч

7 класс

35 ч

8 – 9 класс

36 ч

10 – 11 класс, 1 – 2 курс ПОО

37 ч

старше 18 лет

40 ч

Проведение сдвоенных уроков

1 – 4 классы

не проводятся за исключением уроков физической культуры по лыжной подготовке и плаванию

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Продолжительность перерывов между занятиями, не менее
все возраста

10 мин

Продолжительность перемен (перерывов), не менее

1 – 11 классы, обучающиеся ПОО

10 мин

1 – 11 классы, обучающиеся ПОО

перемены для приема пищи

20 мин

динамическая пауза (для 1–х классов)

40 мин

Недельный объем внеурочной деятельности, не более

1 – 11 класс

10 ч

Количество видов учебной деятельности на учебном занятии

1 – 4 классы

3 – 7

5 – 11 классы

5 – 7

Продолжительность одного вида учебной деятельности на занятии, мин

1 – 4 классы

5 – 7

5 – 9 классы

7 – 10

10 – 11 классы

7 – 10

Плотность урока (отношение времени, затраченного на учебную деятельность, к общему
времени), %

1 – 4 классы

60 – 80

5 – 9 классы

70 – 90

10 – 11 классы

70 – 90

Моторная плотность урока физической культуры, %, не менее

70

Перерыв во время занятий для гимнастики, не менее

2 мин

Продолжительность выполнения домашних заданий, не более

1 класс

1,0 ч

2 – 3 классы

1,5 ч

4 – 5 классы

2,0 ч

6 – 8 классы

2,5 ч

9 – 11 классы

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

3,5 ч

Продолжительность выполнения домашних заданий в детских санаториях, не более

1 – 4 классы

домашние задания не задают

5 – 11 классы

1,0 ч

Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей, не более, кг

1 – 2 классы

1,5

3 – 4 классы

2,0

5 – 6 классы

2,5

7 – 8 классы

3,5

9 – 11 классы

4,0

28. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.2.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

Содержание требования: В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом недопущения следующих продуктов: кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

29. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.2.

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение кулинарных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение кондитерских изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение мучных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях меню должно предусматривать распределение хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

30. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.2.

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню не допускаются.

Содержание требования: В организованных детских коллективах в детских организациях замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

31. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.2.1.

Содержание требования: В организованных детских коллективах при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

32. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.2.3.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы (первая смена): завтрак 20 – 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: ужин 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена): полдник 10% – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам,

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена): обед 30 – 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: ужин 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена): обед 10 – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с двухсменным режимом работы (вторая смена): полдник 10 – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

(первая смена): обед 30 – 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: второй завтрак 5%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: ужин 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с двухсменным режимом работы (вторая смена): обед 30 – 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена): полдник 10 – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: второй завтрак 5%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам,

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: ужин 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации по уходу и присмотру с дневным пребыванием детей: обед 35%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена): завтрак 20 – 25%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: второй ужин 5%

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы (первая смена): полдник 10% – 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организациях с круглосуточным пребыванием детей: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: полдник 15%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в дошкольных организациях: завтрак 20%.

Содержание требования: В организованных детских коллективах не допускается в течение

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% если средний % пищевой ценности за неделю не будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по следующему приему пищи в организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей: второй завтрак 5%.

33. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.3.
Содержание требования: В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню.
34. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.3.
Содержание требования: В организации, в которой организуется питание детей, меню должно утверждаться руководителем организации.
35. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.4.
Содержание требования: Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
36. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.7.
Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся организации профессионального образования) с указанием наименования блюда.
Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в холле) следующую информацию: меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием массы порции.
Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) рекомендации по организации здорового питания детей.
Содержание требования: Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием калорийности порции.
37. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-10-27 №32 «Об утверждении санитарно-

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.1.10.

Содержание требования: В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

38. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.4.5.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды.

Содержание требования: Не допускается организация питьевого режима для детей в детских организациях с использованием кипяченой питьевой воды, при не соблюдения требования смены воды в емкости для ее раздачи не реже чем через 3 часа, перед которой емкость должна полностью освободиться от остатков воды.

39. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–10–27 №32 «Об утверждении санитарно–эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 32, Другое/ прочее 8.4.2.

Содержание требования: Чаша фонтанчика при организации питьевого режима в детских медицинских организациях должна ежедневно обрабатываться с применением моющих средств.

40. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Пункт 1.5.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) медицинских осмотров

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с результатами лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими периодических медицинских осмотров

Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- медицинскую книжку со сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях.
Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями об аттестации.
- Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно)
- Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.
- Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку с допуском к работе.
- Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны с иметь личную медицинскую книжку со сведениями о прививках.
- Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации.
- Содержание требования: Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки
41. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.1., Пункт 2.2. Содержание требования: Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в местностях приравненных к районам Крайнего Севера с учетом климатических условий.
Содержание требования: В городах в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения не более чем на 25% площади собственной территории, свободной от застройки
Содержание требования: Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в районах Крайнего Севера с учетом климатических условий.
42. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.2.2., Пункт 2.2. Содержание требования: Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.
43. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения:
холодный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения:
загрузочный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

первичной обработки овощей

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения:
горячий цех

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения:
складские помещения с холодильным оборудованием

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения:
кладовые

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: мясо-рыбный цех

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: цех вторичной обработки овощей

Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения:
моечная для столовой посуды

44. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для раздачи готовых блюд и кулинарных изделий
Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для мытья столовой посуды
Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для мытья кухонной посуды
Содержание требования: В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема готовых блюд и кулинарных изделий
45. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.1., Пункт 2.4. Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: горячий цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: складские помещения с холодильным оборудованием.
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для кухонной посуды
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: холодный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: моечная для столовой посуды
Содержание требования: В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: кладовые
46. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Количество столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество моечного оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество холодильного оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество кухонной посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: Количество инвентаря должно обеспечивать поточность технологического процесса
Содержание требования: объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц
Содержание требования: Количество технологического оборудования должно обеспечивать поточность технологического процесса
47. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали
48. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в мясорыбном цеху
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в помещении для обработки яиц
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают в овощном цеху
Содержание требования: При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

49. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4.
- Содержание требования: Помещения для приготовления пищи, оборудуются холодильным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются технологическим в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения хранения пищевой продукции оборудуются моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для хранения пищевой продукции оборудуются холодильным оборудованием, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются холодильным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приготовления пищи оборудуются инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются технологическим оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приема пищи оборудуются моечным оборудованием, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для хранения пищевой продукции оборудуются инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения для приготовления пищи, оборудуются моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Содержание требования: Помещения хранения пищевой продукции оборудуются технологическим оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

50. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Холодильное оборудование должно поддерживать температурный режим.
Содержание требования: Холодильное оборудование должно быть исправным
Содержание требования: Технологическое оборудование должно быть исправным
Содержание требования: Технологическое оборудование должно поддерживать температурный режим.
51. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивыми к действию моющих средств
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивыми к действию дезинфекционных средств
Содержание требования: Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими
52. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Оборудование, должно быть выполнено из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
Содержание требования: Инвентарь должен быть выполнен из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
Содержание требования: Посуда должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
Содержание требования: Тара должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
53. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

**Профилактическое мероприятие
№ 38240041000110256925 от 25.04.2024**

54. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Кухонная посуда маркируются в зависимости от назначения
Содержание требования: Столы должны использоваться в соответствии с маркировкой
Содержание требования: Инвентарь должен использоваться в соответствии с маркировкой.
Содержание требования: Кухонная посуда должна использоваться в соответствии с маркировкой.
Содержание требования: Инвентарь маркируется в зависимости от назначения
Содержание требования: Оборудование маркируется в зависимости от назначения
Содержание требования: Оборудование должно использоваться в соответствии с маркировкой.
Содержание требования: Столы маркируются в зависимости от назначения
55. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
56. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: В дошкольных группах, размещенных в жилых жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
Содержание требования: В дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
57. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности
Содержание требования: Холодильное оборудование должно быть оборудовано контрольными термометрами.
Содержание требования: Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха
58. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.2., Пункт 2.4. Содержание требования: Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
59. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.6.3., Пункт 2.4. Содержание требования: Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями) без повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
60. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4. Содержание требования: Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем
Содержание требования: Допускается оборудование спален трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.
61. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4. Содержание требования: Использование диванов для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования
Содержание требования: Использование диванов для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования.
Содержание требования: Использование кресел для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования
Содержание требования: Использование кресел для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования.
62. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.4.8., Пункт 2.4. Содержание требования: Кровати должны иметь твердое ложе
63. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Не допускается наличие трещин стекла.
Содержание требования: Не допускается иное нарушение целостности стекла.
64. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Остекление окон выполняется из цельного стекла
65. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.8.3., Пункт 2.8. Содержание требования: Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.
66. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.1., Пункт 3.1. Содержание требования: при объединении детей с разными нарушениями в развитии учитываются направленность адаптированных образовательных программ дошкольного образования и возможности их одновременной реализации в одной группе. Содержание требования: При комплектовании групп комбинированной направленности не допускается смешение более 3 категорий детей с ограниченными возможностями здоровья
67. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.1., Пункт 3.1. Содержание требования: Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м²
68. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.1., Пункт 3.1. Содержание требования: Дошкольное образование детей с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими детьми, так и в отдельных группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
69. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.1., Пункт 3.1. Содержание требования: Количество детей в группах организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. Содержание требования: Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования (далее – дошкольная организация), в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты
70. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.1., Пункт 3.1. Содержание требования: Для групп раннего возраста (до 3 лет) – не менее 2,5 м² на 1 ребенка без учета мебели и ее расстановки. Содержание требования: Для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) – не менее 2 м² на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

71. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.2., Пункт 3.1. Содержание требования: На территории групповых площадок устанавливают иные приспособления для игр.
Содержание требования: На территории групповых площадок устанавливают песочницы
Содержание требования: На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м² на одного ребенка, но не менее 20 м² ,
72. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе
Содержание требования: Игрушки, используемые на прогулке, хранятся в специально отведенных местах
73. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: Для групповых ячеек, располагающихся выше первого этажа, раздевальные комнаты для детей могут размещаться на первом этаже
74. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: Количество индивидуальных ячеек должно соответствовать списочному количеству детей в группе
75. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья)
Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – туалет, совмещенный с умывальной
Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – помещений служебно-бытового назначения.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – групповая комната

Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – раздевальная комната

Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – туалет, совмещенный с умывальной

Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – буфет

Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – буфет

Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – спальня

Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий)

Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – раздевальная комната

Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья)

Содержание требования: Планировка помещений организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий)

Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- (далее – групповая ячейка) – помещений служебно–бытового назначения
Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – групповая комната
- Содержание требования: Планировка помещений дошкольных организаций за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее – групповая ячейка) – спальня
76. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха
77. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: Каждая индивидуальная ячейка маркируется
78. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.3., Пункт 3.1. Содержание требования: На третьем этаже (при наличии) организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, размещаются дополнительные помещения для работы с детьми, а также группы для детей старшего дошкольного возраста.
Содержание требования: На третьем этаже (при наличии) дошкольной организации за исключением помещений, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, размещаются дополнительные помещения для работы с детьми, а также группы для детей старшего дошкольного возраста
79. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.5., Пункт 3.1. Содержание требования: В игровых комнатах для детей от 1,5 лет и старше столы устанавливаются согласно общему количеству детей в группах.
Содержание требования: В игровых комнатах для детей от 1,5 лет и старше стулья устанавливаются согласно общему количеству детей в группах.
80. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020–09–28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.6., Пункт 3.1. Содержание требования: Количество кроватей должно соответствовать общему количеству детей, находящихся в группе

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

81. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.6., Пункт 3.1. Содержание требования: Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними
82. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.6., Пункт 3.1. Содержание требования: При использовании раскладных кроватей в каждом групповом помещении предусматривается место для их хранения
Содержание требования: При использовании раскладных кроватей в каждом групповом помещении предусматривается место для индивидуального хранения белья.
Содержание требования: При использовании раскладных кроватей в каждом групповом помещении предусматривается место для индивидуального хранения постельных принадлежностей
83. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются унитаз (в отдельной кабине) для персонала
Содержание требования: В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются раковину для персонала
Содержание требования: В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей
Содержание требования: В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются детские унитазы.
84. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: Не допускается использование детского туалета персоналом.
85. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: В умывальной зоне размещаются душевой поддон
Содержание требования: В умывальной зоне размещаются детские умывальники
86. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов
Содержание требования: Туалеты организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

87. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении
88. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: При круглосуточном режиме пребывания детей оборудуют ванные комнаты с душевыми кабинами (ваннами, поддонами)
89. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель
90. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец для рук отдельно
Содержание требования: В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для ног)
Содержание требования: количество вешалок должно соответствовать общему количеству детей.
91. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.7., Пункт 3.1. Содержание требования: В подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.
Содержание требования: В старших группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек
92. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.1.8., Пункт 3.1. Содержание требования: Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны проводить бесконтактную термометрию
Содержание требования: Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей
93. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 3.1.9., Пункт 3.1.
Содержание требования: Воспитатели обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека.
Содержание требования: Помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека.
94. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.10.3., Пункт 2.10.
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом обеспечивается присутствие медицинских работников на занятиях в плавательных бассейнах.
Содержание требования: Хозяйствующим субъектом обеспечивается присутствие медицинских работников на спортивных соревнованиях
95. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.10.3., Пункт 2.10.
Содержание требования: Возможность проведения занятий спортом на открытом воздухе определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам.
Содержание требования: Возможность проведения подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам.
Содержание требования: Возможность проведения занятий физической культурой на открытом воздухе определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам.
96. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.10.3., Пункт 2.10.
Содержание требования: В морозные дни занятия физической культурой должны проводиться в зале
Содержание требования: В ветреные дни занятия физической культурой должны проводиться в зале
Содержание требования: В дождливые дни занятия физической культурой должны проводиться в зале
97. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», 28, Подпункт 2.10.3., Пункт 2.10.
Содержание требования: При организации образовательной деятельности предусматривается введение в режим дня гимнастики для глаз, в том числе во время письма, рисования и использования ЭСО.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: При организации образовательной деятельности обеспечивается контроль за осанкой, в том числе во время письма, рисования и использования ЭСО.

Содержание требования: При организации образовательной деятельности предусматривается введение в режим дня физкультминуток во время занятий, в том числе во время письма, рисования и использования ЭСО.

98. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.1., Пункт 3.4.
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется хозяйственная зона
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы среднего общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется зоны отдыха
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется зона отдыха
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы основного общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется зоны отдыха
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы основного общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется физкультурно-спортивная зона
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы среднего общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется физкультурно-спортивная зона
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы основного общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется хозяйственная зона
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется физкультурно-спортивная зона
- Содержание требования: На собственной территории организации, реализующей образовательные программы среднего общего образования (далее – общеобразовательные организации), выделяется хозяйственная зона
99. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.1., Пункт 3.4.
- Содержание требования: Приобретаемое оборудование для детских игровых площадок должно иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия
100. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.1., Пункт 3.4.
- Содержание требования: Зона отдыха используется для реализации образовательных программ, начального общего, основного общего и среднего общего образования,

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

предусматривающих проведение занятий и мероприятий на свежем воздухе
Содержание требования: Зона отдыха используется для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня

101. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.3., Пункт 3.4. Содержание требования: Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту
102. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.4., Пункт 3.4. Содержание требования: кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже. Содержание требования: рекреационные помещения для обучающихся 1 – 4 классов размещаются на 1 – 3 этажах отдельного здания или отдельного блока
Содержание требования: Учебные кабинеты для обучающихся 1 – 4 классов размещаются на 1 – 3 этажах отдельного здания или отдельного блока
103. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.5., Пункт 3.4. Содержание требования: Для обучающихся 1 – 4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба)
104. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.5., Пункт 3.4. Содержание требования: Гардеробы оснащают крючками или шкафчиками для раздельного хранения одежды
Содержание требования: Гардеробы оснащают местом для хранения обуви на каждого обучающегося
Содержание требования: В гардеробе устанавливаются лавки (скамейки)
Содержание требования: Гардеробы оснащают вешалками
105. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.6., Пункт 3.4. Содержание требования: Обучающиеся 1 – 4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования
106. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.7., Пункт 3.4.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

- Содержание требования: При невозможности обеспечить обучающихся 5 – 11 классов учебной мебелью соответствующей их росту во всех учебных кабинетах, и лабораториях, задействованных в образовательном процессе, обучение проводится в одном учебном кабинете, оборудованном мебелью, соответствующей росту и возрасту обучающихся.
107. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.7., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для обучающихся 5 – 11 классов образовательный процесс может быть организован по кабинетной системе
108. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.8., Пункт 3.4.
Содержание требования: Учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами
Содержание требования: Лаборантскую оборудуют вытяжными шкафами
109. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.9., Пункт 3.4.
Содержание требования: При спортивных залах оборудуются туалеты
Содержание требования: При спортивных залах оборудуются душевые
Содержание требования: При спортивных залах оборудуются раздевальные для мальчиков
Содержание требования: При спортивных залах оборудуются раздевальные для девочек
Содержание требования: При спортивных залах оборудуются снарядные
110. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.10., Пункт 3.4.
Содержание требования: Для персонала оборудуется отдельный санузел (кабина).
111. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.15., Пункт 3.4.
Содержание требования: обучение в три смены не допускается
Содержание требования: Проведение нулевых уроков не допускается.
112. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.
Содержание требования: Факультативные занятия планируют на дни с наименьшим количеством обязательных уроков.
Содержание требования: Занятия по программам дополнительного образования, планируют на дни с наименьшим количеством обязательных уроков.
113. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4.

Профилактическое мероприятие № 38240041000110256925 от 25.04.2024

Содержание требования: Продолжительность перемены между урочной и внеурочной деятельностью должна составлять не менее 30 минут, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых осуществляется по специальной индивидуальной программе развития.

114. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.4.16., Пункт 3.4. Содержание требования: Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.
115. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.2., Пункт 3.5. Содержание требования: Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и планшет) не допускается.
Содержание требования: Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер) не допускается.
116. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Санитарные правила от 2020-09-28 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 28, Подпункт 3.5.15., Пункт 3.5. Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе
Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от планшета
Содержание требования: Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана
Содержание требования: В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком), необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе
Содержание требования: Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука)

Информация об уведомлении проверяемого лица о проведении ПМ

1. Способ уведомления: Электронная почта
Дата уведомления: 15.04.2024
Примечания: 1
2. Способ уведомления: ЕПГУ
Дата уведомления: 19.04.2024

Информация о несогласии контролируемого лица на проведение мероприятия

Сведения о результатах профилактического мероприятия

Результат профилактического мероприятия: акт профилактического визита, предписание № 55